



## Gerollter Schopfbraten mit Ziegenkäse-Honig-Kräuterfülle & Scamorza-Kartoffel

### Gerollter Schopfbraten (Zutaten):

2kg Schopfbraten, 8 Lorbeerblätter

Füllung abmischen:

Nadeln eines Rosmarinzweigs fein gehackt, 4 Knoblauchzehen fein gehackt, ½ mittlere Zwiebel, 2 EL grober Senf, 1EL feiner Senf, 2EL Akazienhonig, ca. 100g Ziegenkäse, grobes Meersalz, schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Den Schweinenacken im oberen Drittel nach links einschneiden - diese Hälfte nach außen klappen. Nun von der Mitte nach rechts einschneiden.

Das ausgerollte Fleisch auf der Innenseite mit dem Honiggemisch bestreichen und mit in Scheiben geschnittenen Ziegenkäse belegen. Nun das Fleisch aufrollen und mit einer Schnur an mehreren Stellen fest zusammenbinden. Die Lorbeerblätter unter die Schnur schieben. Die Außenseite mit dem restlichen Gemisch bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Keramikgrill auf 110° aufheizen. Hitzeschutzplatte einlegen und eine Tropfschale mit Wasser (ca. 2cm hoch) daraufstellen. Darüber den Standardrost einlegen. Das Fleisch auf den Rost legen und den Deckel schließen.

Grillzeit ca. 3 Stunden, Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von ca. 65° bringen. Die letzten 30 min. bei 150° fertiggrillen, damit der Braten mehr Farbe bekommt.

### Scamorza-Kartoffel (Zutaten):

8 große Erdäpfel (250 g/Stk), 300 g Scamorza (italienischer Käse), 40 g Parmesan, 1 Bund Schnittlauch, 6 EL Schlagobers, 40 g weiche Butter

### Zubereitung:

Erdäpfel waschen, in Alufolie wickeln und auf den Grillrost bei 220° indirekter Hitze legen.

Inzwischen den Scamorza in feine Würfel schneiden, Parmesan fein reiben. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Nach 30 Minuten die Erdäpfel halbieren, abkühlen lassen. Die Kartoffelmasse mit einem Löffel vorsichtig herauslösen, darauf achten, dass die Schale unbeschädigt bleibt. Kartoffelmasse mit einer Gabel zerdrücken, mit Schlagobers, Butter, Senf und Parmesan verrühren. Scamorza und Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffelmasse in die Kartoffelschalen füllen und auf dem Grillrost 10-15 Minuten bei 220° knusprig grillen.